SEIT R&U 1831

REIDEMEISTER & ULRICHS

Domaines & Châteaux

Mumm Rosé Dry Alkoholfrei

Godefroy H. von Mumm & Co. Sektkellereien, Hochheim

Kategorie:	Schaumwein
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	zartes Rosé, trockener Charakter, feine elegante Frucht
Alkohol:	0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif vor dem Essen
Verfügbare Formate:	0,75
Artikel-Nr.:	67 10 10

Charakteristik

Erstklassige Weine eines Jahrgangs werden besonders schonend entalkoholisiert und prägen das einzigartige alkoholfreie Geschmackserlebnis von Mumm Rosé Dry Alkoholfrei. Der alkoholfreie Jahrgangssekt in zartem Rosé überzeugt mit einem frischen, weinigen Bukett und dem zarten Duft nach roten Früchten. Sein trockener Charakter und das langanhaltende Perlenspiel unterstreichen stilvoll seine Individualität und Klasse, während die harmonisch abgerundete Säure und der fein hervortretende Geschmack erlesener Früchte den Genuss von Mumm Rosé Dry Alkoholfrei elegant abrunden.

Ausbau

Das feine und langanhaltende Perlenspiel von Mumm Sekt, entsteht bei der für Sekt typischen zweiten Gärung. Dazu wird die sorgfältig komponierte Cuvée aus edlen Weinen mit Zucker und Reinzuchthefe versetzt, um die zweite Gärung auszulösen. Diese findet in einem druckfesten Behälter statt, entweder in der Flasche oder in einem Fass. Unter Einwirkung der Hefe wird der Zucker in Alkohol und CO2 umgewandelt. Der Sekt ruht jetzt noch mindestens sechs Monate auf der Hefe, was entscheidend zur Bildung seines feinen Aromas beiträgt. Mit der so genannten „Versanddosage“ wird der nun absolut trockene Mumm Sekt harmonisch abgestimmt.

Die Sektkellerei

Im Laufe der Jahrzehnte ist es der Marke Mumm immer wieder gelungen, sich neu zu entdecken und Maßstäbe in Bezug auf Sektgenuss zu setzen. Die Wurzeln der Traditionsmarke reichen bis ins Jahr 1827 zurück, wo ihre Geschichte im französischen Reims beginnt.